



412495S-2025



南阳和佳农林科技有限公司企业标准

Q/NHJN 0002S-2025

茯砖茶（黑茶）

2025-08-18 发布

2025-08-18 实施

南阳和佳农林科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳和佳农林科技有限公司提出。

本标准主要起草单位：南阳和佳农林科技有限公司、南阳理工学院、南阳市生态茶培育与深加工工程技术中心。

本标准主要起草人：刘可佳、李霞、蒋德俊、张玉栋、刘尚军、陈燕、杨军、方中斌、郑欣冉、刘源政、刘媛梦。

H N

Q B

茯砖茶（黑茶）

1 范围

本标准规定了茯砖茶（黑茶）的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以南阳市桐柏县行政区域内地方群体种或适制的良种茶树（*Camellia sinensis*(Linnaeus.)O.Kuntze）的鲜叶和嫩稍为原料，经鲜叶采摘、萎凋、杀青、初揉、渥堆、复揉、干燥、筛选、拼配、高温汽蒸、压制成型、发花、干燥、储藏、包装加工而成的茯砖茶（黑茶）。

2 要求

2.1 原料要求

茶鲜叶和嫩稍应保持叶和嫩稍完整、新鲜、匀净，无污染和无其他非茶类夹杂物。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
外 形	砖面平整、棱角分明，厚薄一致，色泽黄褐色，发花普遍，砖内无黑霉、白霉、青霉、红霉等杂菌	取适量试样置于洁净的白色样盘中，在自然光下观察形态和色泽。置于带盖审评杯中，加入沸水，浸泡 5min 后，将茶汤沥入评茶碗中，嗅茶底香气，用温开水漱口，品尝茶汤滋味或按 GB/T 23776 规定的方法进行检验
内 质	香气纯正，汤色红黄尚明，滋味纯和，无涩味	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
^a 水分，%	≤ 14.0（计重水分 12%）	GB 5009.3
水浸出物（质量分数），%	≥ 22.0	GB/T 8305
冠突散囊菌，CFU/g	≥ 20×10 ⁴	GB 4789.15
总灰分，%	≤ 9.0	GB 5009.4
六六六，mg/kg	≤ 0.2	GB 23200.113 或 GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	≤ 0.05	GB 23200.113 或 GB/T 5009.19 或 GB/T 23204
甲胺磷，mg/kg	不得检出（<0.01）	GB 23200.113 或 GB/T 5009.103
灭多威，mg/kg	不得检出（<0.01）	GB 23200.112 或 GB 23200.113
三氯杀螨醇，mg/kg	不得检出（<0.01）	GB 23200.113 或 GB/T 5009.176 或 GB/T 23204
杀螟硫磷，mg/kg	不得检出（<0.01）	GB 23200.113 或 GB/T 23204

水胺硫磷, mg/kg	不得检出 (<0.01)	GB 23200.113 或 GB/T 23204
乙酰甲胺磷, mg/kg	不得检出 (<0.01)	GB 23200.113 或 GB 23200.116 或 GB/T 5009.103
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	4.9	GB 5009.12
注 1: a 采用计重水分换算成品茶的净含量;		
注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.4 净含量及允许短缺量

对于预先定量包装的产品, 其净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

污染物限量应符合GB 2762的规定, 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量(不适用于以计量方式销售的预先包装产品)。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以南阳市桐柏县行政区域内地方群体种或适制的良种茶树（*Camellia sinensis*(Linnaeus.)O.Kuntze）的鲜叶和嫩稍为原料，经鲜叶采摘、萎凋、杀青、初揉、渥堆、复揉、干燥、筛选、拼配、高温汽蒸、压制成型、发花、干燥、储藏、包装加工而成的茯砖茶（黑茶）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 31608《食品安全国家标准 茶叶》制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳和佳农林科技有限公司

H N

Q B